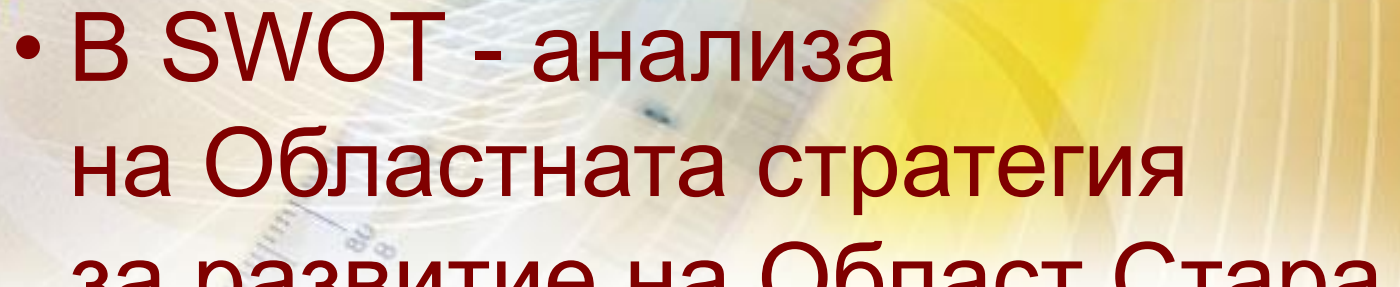

The background features a yellow pencil pointing downwards on the left, a white ruler at the bottom, and various abstract geometric shapes like circles and lines in shades of yellow and white. The overall theme is educational or professional.

Средните кадри в туризма през погледа на специализираните учебни заведения

**Рени Червенкова
Директор на Професионална гимназия
по лека промишленост и туризъм
гр. Казанлък**

- 
- В SWOT - анализа на Областната стратегия за развитие на Област Стара Загора 2005-2015 година за развитие на туризма е записано:

„Пълно разгръщане на всички видове туризъм, за които има потенциална възможност от гледна точка на природни дадености и културно наследство.“



Това налага обединяване усилията на бизнеса, образователните институции, регионалните и местни държавни структури за приоритетно развитие на следните

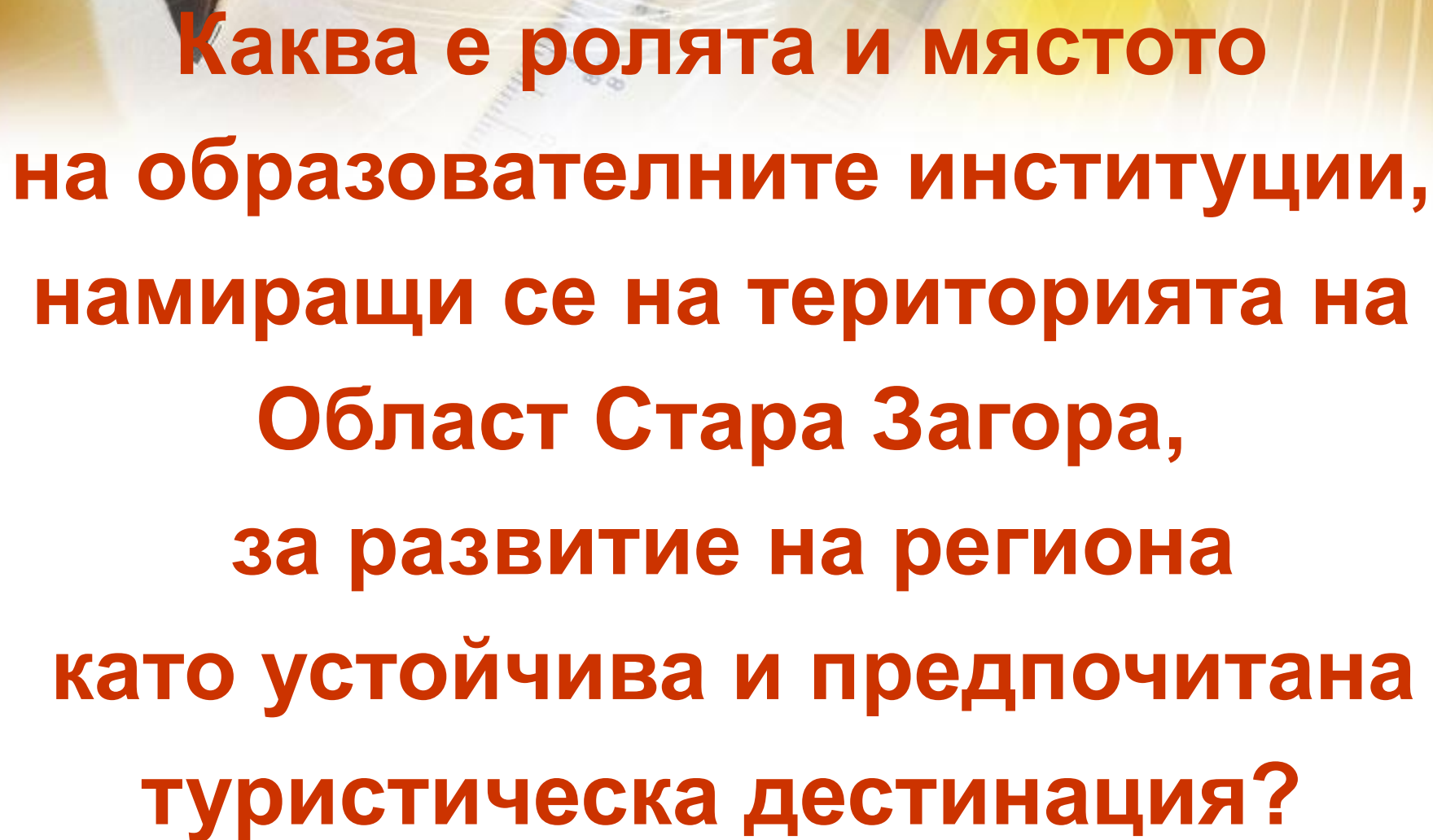
ЦЕЛИ:

- 1. Развитие на туристическото предлагане, базирано на стратегическото географско положение, благоприятен климат, уникална природа и богато културно- историческо наследство на региона.**




ЦЕЛИ:

- **2. Създаване на условия и интерес за развитие на устойчив и качествен туризъм, чрез конкурентноспособни туристически продукти.**



**Каква е ролята и мястото
на образователните институции,
намиращи се на територията на
Област Стара Загора,
за развитие на региона
като устойчива и предпочитана
туристическа дестинация?**



За осигуряване на добра професионална подготовка и компетентност на кадрите, които се подготвят за работа в туризма е необходимо:

- **1. Да анализираме състоянието на МТБ и качеството на обучение.**
- **2. Да отговорим на въпросите:**
 - Какво сме постигнали?
 - С кои постижения се гордеем?
 - Кои са нерешените проблеми?
 - Пред какви предизвикателства сме изправени?
 - Какви краткосрочни и дългосрочни цели стоят пред нас?



Анализ на състоянието на МТБ

**и качеството на обучение
на кадрите за туризма**



**В област Стара Загора има
24 професионални гимназии,
от които 3 подготвящи кадри
за туристическия бранш:**

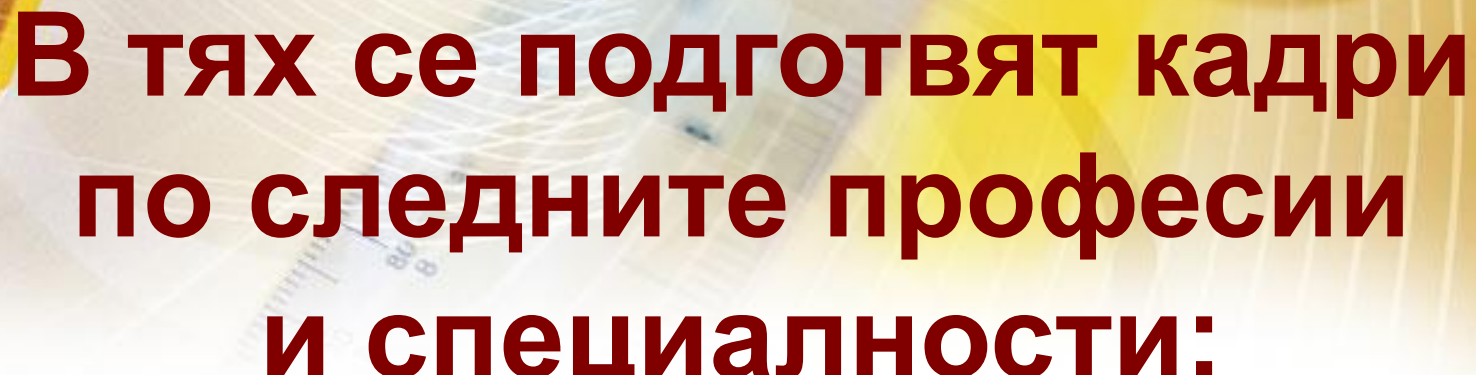
ПГ по облекло и хранене „Райна Княгиня”, гр. Ст.Загора;

ПГ по лека промишленост и туризъм, гр. Казанлък;

ПГ по ресторантьорство и хотелиерство, гр.Павел Баня;

и професионални паралелки

в СОУ „ Хр.Смирненски”, гр. Гурково;




В тях се подготвят кадри по следните професии и специалности:

- професия: **„Готвач”** ,
специалност: **„Производство на кулинарни изделия и напитки”**
- професия: **„Сервитьор-барман”** ,
специалност: **„Обслужване на заведения в общественото хранене”**
- професия: **„Хлебар-сладкар”** ,
специалност: **„Производство на хляб и хлебни изделия”**



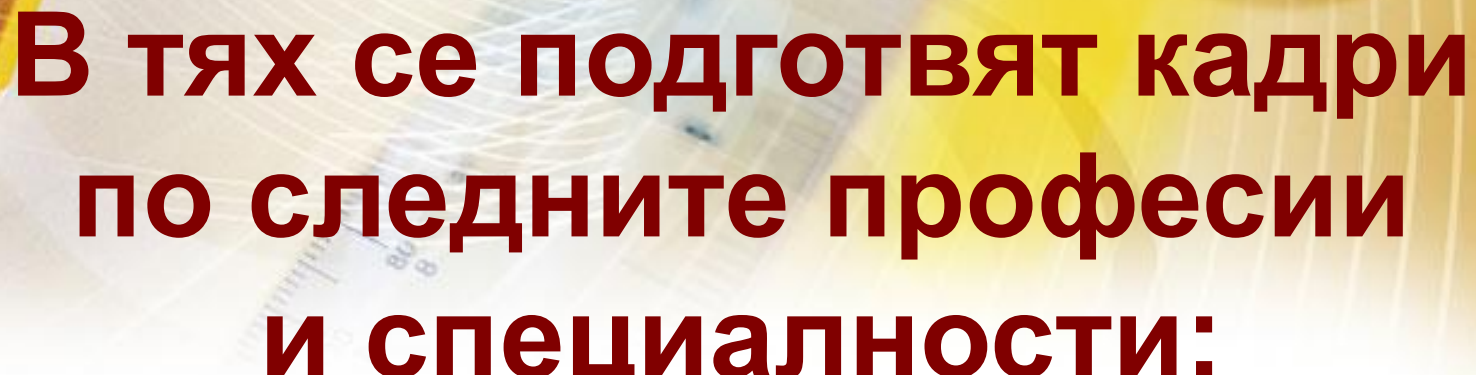
В тях се подготвят кадри по следните професии и специалности:

- професия: **„Хлебар-сладкар”**,
специалност: **„Производство на сладкарски изделия”**
- професия: **„Техник – технолог в ХВП”**,
специалност: **”Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия”**
- професия: **„Ресторантьор”**,
специалност: **„Кетъринг”**



В тях се подготвят кадри по следните професии и специалности:

- професия: **„Ресторантьор”**,
специалност: **„Производство и обслужване
в заведенията за хранене
и развлечения”**
- професия: **„Екскурзовод”**,
специалност: **„Екскурзоводство”**
- професия: **„Хотелиер”**
специалност: **„Организация на
хотелиерството”**

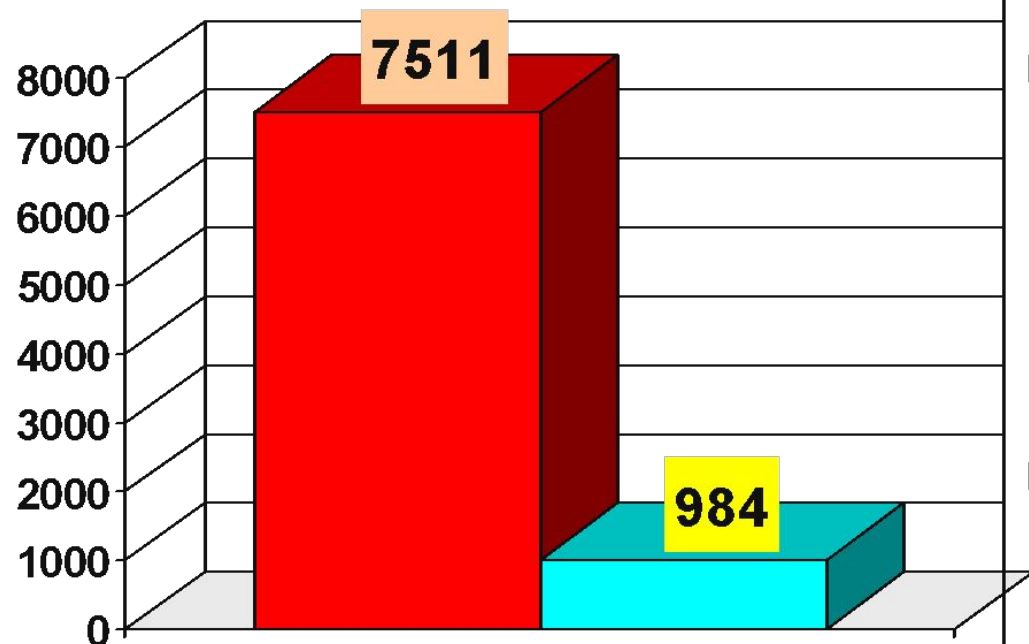


В тях се подготвят кадри по следните професии и специалности:

- професия: **„Фирмен мениджър”**,
специалност: **„Мениджмънт в туризма”**
- професия: **„Организатор на туристическа
агентска дейност”**,
специалност: **„Организация на туризма и
свободното време”**
- специалност: **„Организация и управление на
туризма”**

**Голямото разнообразие от професии
и специалности, по които се
извършва обучение в трите
гимназии,
е съобразено с нуждата
на пазара на труда,
като номенклатура
от възможно заемани длъжности,
но не и като брой завършили
специалисти.**

Това се дължи на относително малкия брой ученици, обучавани в дневна, самостоятелна, задочна и вечерна форми на обучение по професиите „Туризъм и хранене”, спрямо общия брой ученици, обучавани в професионалните гимназии на област Стара Загора през учебната 2009 / 2010 г.



■ **Общ брой ученици, обучавани в професионалните гимназии на област Стара Загора**

■ **Брой ученици в областта, обучавани по професиите "Туризъм и хранене"**

Какво сме постигнали през последните години?

Професионалните гимназии разполагат със собствена материално-техническа база, оборудвана с най-съвременно технологично обзавеждане.

Педагогическите кадри са доказани професионалисти с много добра научна и методична подготовка.

**Какво сме постигнали през
последните години?**

**Работа по проекти, пряко
адресирани към
подобряване качеството
на професионалната
подготовка**

**Какво сме постигнали през
последните години?**

Професионална гимназия

по лека промишленост

и туризъм,

гр. Казанлък

ПГ по ЛПТ, гр. Казанлък:

- ✓ **1. Програма ФАР 2000 – „Обновяване на институциите по професионално образование”** - извършени строително-ремонтни дейности и изградени учебна кухня, зала за сервиране, кабинет по барманство и доставено оборудване на стойност 324 000 евро.
- ✓ **2. Партньор по „Проект за възраждане на община Казанлък и региона”** на Община Казанлък и Японската агенция за международно сътрудничество JICA, чиято дейност приключи през 2007 г.

В резултат на това преподавателите от направление «Туризм и хранене» в рамките на проекта преминаха 6-седмично обучение за обучители по хотелски мениджмънт, сомелиерство, международни тенденции в туризма и др. Разработен и издаден бе «Наръчник на

**Какво сме постигнали през
последните години?**

**Професионална гимназия
по облекло и хранене
“Райна Княгиня”,
гр. Стара Загора**

ПГОХ “Райна Княгиня”, гр. Стара Загора:

- **1. Програма ФАР ВГ 004.03.016 „ Нов импулс в Тракия”.**
Проект за преквалификация на безработни на стойност -124452 лева./ 2003 год./
- **2. Програма ФАР ВГ 0202.03.” Учене през целия живот и професионално образование и обучение”** Проект за извършени строително–ремонтни работи и доставка на оборудване – на стойност 662 157 лв. / 2005 год./
- **3. Оперативна програма „ Развитие на човешките ресурси”** Схема за предоставяне на безвъзмездна финансова помощ ВГ051РО001/07/3.3-01/7 – Компонент 1- Практики на ученици в реална работна среда. Проектът е „Бъдеще и професионализъм чрез партньорство” на стойност 59 992 лв. / 17.06.2008 г.-17.11.2009г./

**Какво сме постигнали през
последните години?**

**Професионална гимназия
по ресторантьорство
и хотелиерство,
гр. Павел Баня**

ПГпо ресторантьорство и хотелиерство , гр. Павел Баня:

- 1. Програма ФАР 2003 – „Обучение по професии в туризма и хранително-вкусовата промишленост – възможност за ново начало”. Обучени общо 84 души безработни по професиите готвач, сервитьор-барман, хлебар.
- 2. Оперативна програма „Развитие на човешките ресурси” „Усъвършенстване в професията – верният път към успеха”. Проведени учебни практики на 72 ученици в реална среда в партньорство с фирмите „ПРО - ЕАД” и ЕТ „Райчев и син”. Проектът е на стойност 59 000 лева и финализира през 2009 година.
- 3. Съвместен проект с община Павел баня– „По стъпките на кулинарния туризъм в Община Павел Баня”. В резултат на работата по проекта извършена събирателска дейност от ученици и издадена книжка с характерни за общината кулинарни рецепти на различни етноси.

**Какво сме постигнали през
последните години?**

**✓ Предлагаме обучение,
съобразено с тенденциите
на демографското и
икономическо развитие на
района.**

Какво сме постигнали през последните години?

- ✓ **Нараства интереса и мотивацията на учениците за обучение по професиите и специалностите от направление „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг”, „Стопанско управление и администрация”, „Пътувания, туризъм и свободно време” и др.**

Какво сме постигнали през последните години?

Насърчаване предприемаческия дух и компетентност на учениците чрез изграждане и работа в УТФ. В ПГ по лека промишленост и туризъм, гр. Казанлък, от три години е изградена и успешно функционира (втората след ТГ „Княз Симеон Търговски“) учебно-тренировъчна фирма по туризъм.

Какво сме постигнали през последните години?

✓ Около 90% от учителите, преподаващи по професионална подготовка „Туризм и хранене“ през последните 3 години по инициатива на АУРХБ и в тясно сътрудничество с Евро-Ток България, Българската асоциация на професионалните готвачи, Българската асоциация на професионалните сомелиери и др., повишиха квалификацията си и придобиха професионална компетентност по:

- „Организация и управление на хотелски комплекс”,
- „Сомелиерство”,
- „Съвременни тенденции в европейската кухня”,
- „Новости в италианската кухня” и др.

в ресторантите „Шератон”, „Радисън”, „Кемпински Зографски” и др.

С кои постижения се гордеем?

- ✓ Трите училища са членове на единствената в България асоциация на професионалните училища – **Асоциация на училищата по ресторантьорство и хотелиерство в България** и техните ръководства работят активно за утвърждаване на политиката на обновяване на професионалното образование в България.

С кои постижения се гордеем?

- ✓ Партньорство и сътрудничество с организациите Евро-Ток България, Българската асоциация на професионалните готвачи, Българската асоциация на барманите , Българската асоциация на професионалните сомелиери и др.

С кои постижения се гордеем?

✓ Партньорство с бизнеса

Професионална гимназия по лека промишленост и туризъм, гр. Казанлък – с КК „Албена” АД и фирма „Ели – МММ” – ЕООД гр.Китен и множество заведения в гр. Казанлък

Професионална гимназия по облекло и хранене „Райна Княгиня”, гр. Стара Загора – с ДИКС ООД, Ресторантите “ВЕРЕЯ”, “СИТИ”, „Форум”, „Уникато”, „Чевермето”, „Маската” и комплекс „Армира”.

Професионална гимназия по ресторантьорство и хотелиерство, гр. Павел Баня – с комплекс „Про - ЕАД”, гр. Павел баня и ЕТ „Райчев и син”.

С кои постижения се гордеем?

✓ Участие и завоювани призови места на ученици от трите професионални гимназии в състезания „Най-добър млад готвач, сладкар, сервитьор и барман”,

организирани от Асоциацията на училищата по ресторантьорство и хотелиерство в България и

Национални състезания, организирани от

МОМН.

С кои постижения се гордеем?

- ✓ ПГ по лека промишленост и туризъм, гр. Казанлък, съгл. заповед РД 09-395/22.03.2007 година на МОН, има право да провежда обучение по професията „Ресторантьор”, специалност „Организация и управление в ресторантьорството” за придобиване на IV степен на ПК, с прием след завършено средно образование.

С кои постижения се гордеем?

- ✓ ПГ по лека промишленост и туризъм, гр.Казанлък, има сключен рамков договор с Международен колеж “Албена” към Нов Български Университет за обучение на завършили гимназията ученици от направление “Туризъм”.

Те имат възможност да продължат обучението си от втори курс по бакалавърска програма на специалността

“Мениджмънт на хотелиерството и ресторантьорството”

Нерешени проблеми:

- Липса на ефективно взаимодействие между професионалните училища и регионалните структури на социалните партньори, в резултат на което обективността при оценяването на знанията, уменията и компетентностите на завършилите ученици е недостатъчно ефективна.

Нерешени проблеми:

○ Епизодичното участие

на работодателите и социалните партньори при
оценяването не гарантира спазването

на един от принципите,

на които се основава процесът на модернизиране
на училищното образование:

активно партньорство между всички

ангажирани

с провеждането на образователната

политика.

Нерешени проблеми:

**Слабо участие на представителите на
организациите на работодателите
и на работниците и служителите
при разработването
на учебно-изпитната документация
за придобиване
на професионална квалификация.**

Нерешени проблеми:

- Липсата на законова основа за взаимодействие на образователните институции с работодателите при осъществяването на практическо обучение на учениците не дава възможност на завършващите ученици да познават реалните условия на труд и изискванията на професията, по която се обучават.

Нерешени проблеми:

- o Неефективното сътрудничество и взаимодействие между участниците, ангажирани с дейностите за развитие на професионалното образование и обучение, е предпоставка за забавяне на процеса на подобряване на неговото качество.**

Пред какви предизвикателства сме изправени?

Глобализация на обществото и отваряне на границите за туристически поток.

Мащабно строителство на хотели, ресторанти, мотели и др., в резултат на което нараства търсенето на добри професионалисти за сферата на туризма и индустрията за свободното време.

Пред какви предизвикателства сме изправени?

Непрекъснато намаляващ брой ученици и заедно с това нарастване потребността от подготвени добри специалисти в сферата на туризма.

Увеличаване броя на работещите в сферата на туризма, без необходимото образование, квалификация и професионални компетенции.

Пред какви предизвикателства сме изправени?

- **Ниско качество на предлагания туристически продукт в т.ч., умения и ниска култура на обслужване, незадоволителна чуждоезикова подготовка**

Какво е бъдещето на туризма ?

- Туризмът е неотменима част от модерния начин на живот.
 - Туристическият пазар е пазар на копнежа.
 - Туризмът е ключов пазар на глоболизиращото се общество.

Какви краткосрочни и дългосрочни цели стоят пред нас?

- ✓ 1. Да обучаваме нашите ученици в целия спектър от професии в областта на туризма и индустрията за свободното време.
- ✓ 2. Да насърчаваме формирането на типичните за професиите от сферата на туризма мобилност, комуникативност и умения за работа в екип с цел успешно справяне с професионалните предизвикателства.
- ✓ 3. Да разработваме проекти, ориентирани към подобряване на условията и качеството на професионалната подготовка.

Какви краткосрочни и дългосрочни цели стоят пред нас?

- ✓ 4. Разширяване на сътрудничеството и партньорството с фирмите и браншовите организации от сферата на туризма и индустрията за свободно време.

- ✓ 5. Търсене на механизми и стимулиране на бизнеса за участие в процеса на модернизиране на професионалното образование и обучение. Отговор на част от въпросите дава Проект на Наредба за организиране и финансиране на практическото обучение

**Проблемите са много,
предизвикателствата също,
но времето е малко!**

**Затова е необходимо да работим
заедно и ангажирано.**

**Защото високото качество на
обучението определя качеството
на нашия живот
не вчерта, не днес, а утре!**



*Благодаря
за
вниманию!*